



Mesure de la consommation alimentaire

G. Koppert, Claude Marcel Hladik

► To cite this version:

G. Koppert, Claude Marcel Hladik. Mesure de la consommation alimentaire. HLADIK C.M., BAHUCHET S. et GARINE I. de. Se nourrir en forêt équatoriale: Anthropologie alimentaire des populations des régions forestières humides d'Afrique, Unesco, Paris, pp.58-61, 1989. hal-00578698

HAL Id: hal-00578698

<https://hal.science/hal-00578698>

Submitted on 10 Mar 2013

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Mesure de la consommation alimentaire

par Georges KOPPERT et Claude Marcel HLADIK

Les enquêtes sur la consommation alimentaire ont pour but de déterminer la valeur nutritionnelle du régime. La procédure habituelle consiste à peser la totalité des aliments préparés (1), ce qui nécessite la constitution d'une équipe d'enquêteurs recrutée et formée localement. Cette procédure est précise mais très coûteuse puisqu'elle doit se prolonger sur un cycle annuel et porter sur un effectif suffisamment représentatif.

Au Sud Cameroun, dans chacune des populations forestières, Yassa, Mvae et Pygmées Kola, un échantillon de trente foyers a été visité aux trois périodes caractéristiques de l'année. Le rythme de la vie des communautés étant hebdomadaire, il a fallu peser la nourriture consommée au foyer pendant sept jours consécutifs (ce qui fait un total de 1900 journées

d'enquête), et estimer avec un maximum de précision les poids d'aliments ingérés hors repas. En Centrafrique, pour alléger ce protocole d'enquête, nous avons mesuré, au cours de plusieurs passages saisonniers, la totalité des produits entrant dans un village Ngbaka, la mesure de la consommation n'étant simultanément effectuée que dans quelques familles. Cette méthode, dérivée de celle utilisée par Lee (2) chez les chasseurs-cueilleurs du Kalahari, permet l'estimation de la consommation globale d'une communauté.

Un problème méthodologique se pose dans le cas, très fréquent, où plusieurs consommateurs mangent dans un même plat (voir chapitre 5). La consommation individuelle a pu être mesurée avec précision grâce à une balance électronique à jauge de contrainte couplée sur un micro-ordinateur, système mis au point dans le cadre de

Ci-contre, en haut : Mesure indirecte de la consommation alimentaire par pesée des denrées à l'entrée du village Ngbaka de Mettè (Région de la Lobaye, Centrafrique). La particularité du site a été mise à profit pour développer cette méthode : une seule piste reliant les plantations au village, notre équipe de collaborateurs engagée sur place peut, avec la participation volontaire de toute la population, enregistrer le lieu exact de provenance et la quantité de toute les denrées qui arrivent dans les paniers des femmes Ngbaka. Ces denrées étant consommées dans les jours qui suivent, un échantillonnage de six journées par mois permet de calculer la moyenne des consommations des différents groupes familiaux.

Au centre : Une mesure beaucoup plus précise de la consommation individuelle a pu être effectuée dans ce même village de Centrafrique, sur quelques unités familiales, dans les cas de consommation d'un plat collectif. Le plat est posé sur le plateau d'une balance à jauge de contrainte de grande précision (1 gramme pour 30 kg), cet instrument fragile étant enfermé dans une cantine deshydratée. L'opérateur — dont le micro-ordinateur est également protégé de l'humidité ambiante par une mince feuille de polyvinyle — enregistre, pour chaque participant au repas collectif, le poids exact de chaque prise alimentaire. On obtient ainsi non seulement la quantité exacte prélevée mais également un enregistrement du déroulement temporel d'un repas. Les premiers résultats de cet échantillonnage des consommations individuelles (3) montrent, en particulier, que dans un groupe familial ce mode de consommation est bien adapté aux besoins des plus jeunes qui, choisissant moins d'aliments glucidiques, obtiennent, en moyenne, le régime riche en protéines répondant à leurs besoins nutritionnels.

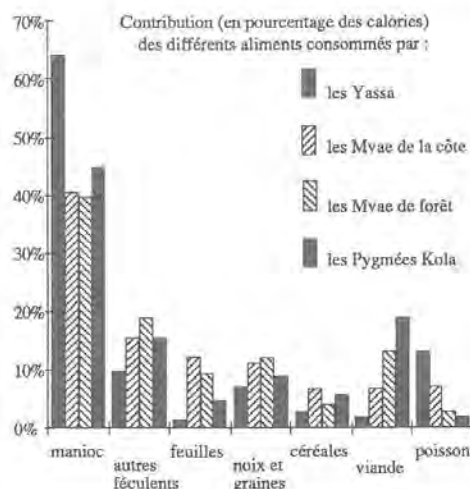
En bas : La méthode standard des enquêtes pondérales sur l'alimentation reste néanmoins nécessaire pour étendre l'échantillon à un nombre suffisant d'unités familiales : cette dernière photographie illustre le travail d'un enquêteur pesant toute la nourriture préparée dans une maison au cours d'une semaine, dans le même village de Mettè où les deux autres méthodes d'enquête ont été appliquées (photos C. M. Hladik).

notre équipe de recherche, dont les premiers résultats (3) ont montré que le plat commun pouvait donner accès à la nourriture à chacun « selon ses besoins », contrairement à un partage visible aux yeux de tous, nécessairement influencé par le statut social.

Ces différentes méthodes de mesure de la consommation permettent de calculer la valeur de la ration en nutriments à partir des tables de composition des aliments. Bien souvent, cependant, la composition des aliments n'est pas connue, en particulier pour les produits de collecte (voir chapitre 1) et nous avons dû effectuer des analyses biochimiques sur les échantillons prélevés au cours des enquêtes. De même, en ce qui concerne des variétés de manioc ou de banane plantain dont la composition ne figure pas dans les tables, nous avons été amenés à effectuer des analyses originales pour éviter de nous référer à la composition des variétés analysées antérieurement. En effet, de légères différences au niveau variétal peuvent avoir des conséquences nutritionnelles importantes lorsqu'il s'agit d'un aliment de base.

RÉSULTATS DES ENQUÊTES DANS QUATRE ETHNIES DU SUD CAMEROUN

Au Sud Cameroun, selon sa localisation, son histoire et sa culture, chaque ethnie adopte une stratégie différente (voir chapitre 2). Les Yassa, côtiers, pêchent en mer et cultivent essentiellement le manioc. Les Mvae ont un système agricole plus élaboré, basé sur divers tubercules et



Importance relative des différents groupes d'aliments chez quatre populations du Sud Cameroun, exprimée en pourcentage de l'apport énergétique total du régime.

légumes; ils pratiquent la chasse et la pêche en rivière, et, selon qu'ils vivent près de la côte ou en pleine forêt, échangent bâtons et farine de manioc pour du poisson, auprès des Yassa, ou pour du gibier auprès des Pygmées Kola. Ces derniers, traditionnellement chasseurs, s'orientent actuellement vers la culture du manioc.

La figure ci-dessus exprime ces différences de choix alimentaires. La nourriture de base est le bâton de manioc : du manioc amer roui, écrasé, emballé dans des feuilles et cuit à l'étuvée. Cet aliment prédomine surtout chez les Yassa, et, à

un moindre degré, chez les Pygmées Kola. En revanche, dans le régime des Mvae, les autres tubercules, la banane plantain, les légumes (surtout des feuillages) et les oléagineux (noix de palme et divers graines), apportent ensemble autant de calories que le manioc. Chez ces derniers, la farine de manioc façonnée en boules séchées sur la claie au-dessus du foyer, sert essentiellement au troc contre des aliments protéiques apportés par les Pygmées. Chez les Yassa, le troc peut se faire contre la banane plantain.



Femme Pygmée Kola, de retour au campement, portant dans sa hotte un régime de bananes plantains qu'elle vient de troquer contre du gibier auprès des Yassa (photo A. Froment).

La différence des choix alimentaires porte également sur les aliments d'origine animale. On remarque une consommation quasi unique de poisson de mer chez les Yassa, puis un équilibre mi-poisson mi-gibier chez les Mvae de la côte, une prédominance du gibier avec un peu de poisson d'eau douce chez les Mvae de la forêt et enfin une consommation quasi-exclusive de gibier chez les Pygmées Kola. L'apport total en protéines animales est élevé dans les quatre groupes, respectivement 246, 206, 246 et 307 grammes *per capita*.

Dans l'ensemble, les résultats des enquêtes montrent que les ethnies du Sud Cameroun jouissent d'une nourriture de très bonne qualité, basée sur une production locale traditionnelle. Cette situation est meilleure que dans d'autres régions du Cameroun forestier (4) : Evodoula,

province du Centre (1634 kcal), Batouri, province de l'Est (1611 kcal) et ville de Douala (1714 kcal).

VARIATIONS SAISONNIÈRES DU RÉGIME ALIMENTAIRE

La comparaison de ces résultats avec ceux concernant la population du Zaïre étudiée par H. Pagezy (tableau de la page 40) montrent de grandes analogies dans la répartition des apports en calories.

Une certaine variation saisonnière a également été observée au Cameroun, mais les répercussions semblent moins fortes qu'au Zaïre. Si le manioc, aliment de base, est toujours disponible, d'autres produits tels que les graines de courge, les arachides, et, dans une certaine mesure, les noix de palme, ont des cycles annuels de production. Il en résulte des variations du taux de couverture des besoins caloriques définis par les normes (5) d'amplitude inégale selon les ethnies. Chez les Yassa cette variation est très faible (93% à 98% des besoins caloriques); elle est plus marquée chez les Mvae, avec un minimum à 80% en Juillet/Août chez les Mvae de la côte; toutefois le calcul *per capita* de la ration alimentaire ne fait pas apparaître les différences entre les classes d'âge de la population qui devront être précisées.

Ces variations du taux de couverture des besoins énergétiques, également observées en Centrafrique, ne suffisent pas à elles seules à expliquer les fluctuations de l'état nutritionnel. La saisonnalité des activités, avec les fortes variations de la dépense énergétique qu'elle entraîne, ainsi que la périodicité des maladies, sont aussi à considérer.

Références :

1. REH, E. (1963) - *Manuel d'enquêtes familiales de consommation alimentaire*. Etudes de Nutrition n°18, FAO, Rome.
2. LEE, R.B. & DE VORE, I. (1976) - *Kalahari Hunter-gatherers : Studies of the 'Kung San and their Neighbors*. Harvard University Press.
3. HLADIK, C.M. (1984) - The Common Dish : Measure of individual food intake among the Ngbaka. In : *Symposium « The Sharing of Food : From Phylogeny to History »*, Werner-Reimers Foundation, Bad-Homburg, Déc. 1984.
4. MASSEYEFF, R., CAMBON, A. & BERGERET, B. (1958) - Le groupement d'Evodoula (Cameroun). Etude de l'alimentation. ORSTOM, Paris.
5. FAO/OMS/UNU (1986) - *Besoins énergétiques et besoins en protéines*. Rapport technique n°724. OMS, Genève.

	YASSA	MVAE DE LA CÔTE	MVAE DE LA FORÊT	KOLA
NOURRITURE D'ORIGINE ANIMALE				
viande	26	86	201	288
poisson	220	120	45	19
ALIMENTS VÉGÉTAUX				
tubercules de manioc	660	412	438	520
autres féculents	129	212	275	250
feuilles	7	59	76	20
noix et graines	30	75	83	10
TOTAL CALORIES	1940	1710	1930	1905

Consommation (moyenne annuelle en grammes *per capita* et par jour) et ration calorique moyenne observées dans les quatre ethnies du Sud Cameroun. Résultats préliminaires des enquêtes effectuées en collaboration avec l'I.S.H. (Yaoundé).